

LOS DESAFÍOS DE CHILE EN INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA AL 2030: UNA PROPUESTA INSTITUCIONAL DE GESTIÓN



Archivo fotográfico ODEPA.

15.

Hoy día el tema de los alimentos y sus efectos sobre la salud y bienestar de las personas se ha instalado como una preocupación ciudadana a nivel global, presionando tanto al sector público como a la industria a moverse hacia el otorgamiento de garantías de inocuidad y calidad, siempre mayores. Así la institucionalidad ha progresivamente transitado desde una lógica de control multisectorial, fragmentada y reactiva, hacia modelos crecientemente integrados, basados en la aproximación sistémica, la coordinación de las respuestas institucionales, el marco conceptual y metodológico del análisis de riesgo como una forma de privilegiar la prevención, implementándose cambios orientados a favorecer la coherencia y sinergias intersectoriales, así como la calidad y transparencia de las regulaciones. Por su parte la industria, más allá de los controles oficiales, se encuentra evolucionando progresivamente desde una visión centrada en los procesos internos en cada empresa, hacia una mirada holística en la que la inocuidad es tratada, más que como una “obligación regulatoria”, como una “responsabilidad ética compartida”. En este sentido a nivel internacional y al amparo de las organizaciones de la industria alimentaria como GFSI⁽¹⁾ y la IAFP⁽²⁾ se aprecia una creciente corriente que busca ampliar y profundizar la capacidad de dar garantías de inocuidad a todos

Texto elaborado por **Michel Leporati Néron**, Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, Achipia.

los niveles, en forma transparente y confiable, a partir de un cambio cultural de los actores involucrados en la producción, transformación, distribución y comercialización de alimentos.

En nuestro país, el tratamiento de las problemáticas de la sanidad animal y vegetal y la inocuidad presentan una extensa tradición de políticas de estado impulsadas y sostenidas en el tiempo por sucesivos gobiernos, lo que ha permitido alcanzar elevados estándares desde una perspectiva de la salud pública. En la actualidad la incidencia de enfermedades transmitidas por lo alimentos, ETAs, se sitúa en niveles equivalentes a los de países desarrollados y se ha prácticamente erradicado la subnutrición y el hambre (CEPAL, 2017)⁽³⁾.

Al mismo tiempo, en materia fito y zoonosanitaria, el país se sitúa entre los de mayor estándar a nivel global⁽⁴⁾, presentando logros tan significativos como la erradicación de la fiebre aftosa, la peste porcina clásica, o New Castle en aves, el riesgo insignificante de Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB y el control de plagas cuarentenarias, por mencionar algunas. Esto ha permitido a la autoridad dar garantías de una oferta de productos de origen animal y vegetal libres de plagas y enfermedades de potencial impacto económico y sanitario, abriendo los mercados del mundo a la oferta alimentaria chilena.

Todo lo anterior configura un escenario de un país de profunda vocación alimentaria, que junto con haber logrado ofrecer a la sociedad chilena un elevado nivel de seguridad alimentaria en cuanto a acceso, inocuidad y calidad, le ha permitido ejercer un liderazgo internacional en el comercio de alimentos, que hoy se refleja una oferta exportable de más de 1.500 productos en más de 190 países

y encontramos entre los 10 principales exportadores a nivel global para cerca de 50 productos, siendo el país latinoamericano mejor rankeado en el Global Food Security Index (DuPont, 2016).

Esta vocación se expresa además en que la actividad alimentaria es la segunda en importancia de nuestra economía, con cifras sectoriales que representan el 23% del valor total de las exportaciones; el 20% del valor de las ventas del comercio; el 31% del número de empresas; el 23% del empleo nacional y el 10-12% del PIB⁽⁵⁾. Si bien ello da cuenta de una industria profundamente globalizada, que ha sido capaz de ir asimilando las nuevas tendencias de consumo, entregando respuestas con una oferta en volúmenes crecientes y con altos estándares de calidad, puestos en una perspectiva de mediano plazo, mantener y profundizar la posición alcanzada nos enfrenta a desafíos mayores, tanto del punto de vista normativo, como en relación a dar adecuada respuesta a la sensibilidad de los consumidores.

Así las cosas, en un escenario global, en la que la demanda por alimentos solo crecerá⁽⁶⁾, y en donde la opción por lo saludable, natural, sofisticado y accesible se masifica, Chile ha hecho una apuesta estratégica⁽⁷⁾ de potenciamiento de esta vocación alimentaria a través de la diversificación y sofisticación de su oferta, con foco en los alimentos saludables⁽⁸⁾. Esto en la perspectiva de proyectar su liderazgo internacional como un proveedor de alimentos seguros como sello distintivo de su oferta. Un aspecto fundamental de esta apuesta pasa por consolidar y profundizar el estatus alcanzado, avanzando en el fortalecimiento de nuestra institucionalidad, haciéndonos cargo de los crecientes desafíos y tendencias que los nuevos paradigmas globales nos im-

ponen en materia inocuidad y calidad alimentaria desde lo normativo y regulatorio, así como también desde el fomento productivo y el desarrollo científico y tecnológico.

En el texto a continuación se revisan los cambios de paradigma a nivel internacional, el estado actual de la institucionalidad nacional y los desafíos y acciones para su fortalecimiento que el actual gobierno ha asumido para dejar sentadas las bases institucionales, organizacionales, técnicas y culturales para un horizonte de mediano plazo⁽⁹⁾, de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria de vanguardia. Este debe estar acorde con los más altos estándares internacionales, que permitan ofrecer las mayores garantías de inocuidad y calidad a los consumidores de nuestros productos, tanto en Chile como en el exterior; afianzando nuestro prestigio internacional como país productor de alimentos seguros y saludables, y consolidando al sector alimentario nacional como un pilar fundamental en una estrategia de desarrollo sostenible. Lo anterior en el largo plazo debe contribuir a transitar de un modelo fuertemente basado en la extracción de recursos naturales no renovables (mineros) a uno basado en el conocimiento, la innovación y la agregación de valor

para la sofisticación y diversificación de una oferta basada en recursos naturales renovables, como lo es la industria de alimentos.

LOS CAMBIOS DE PARADIGMAS EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA A NIVEL GLOBAL

Desde fines del siglo pasado se asiste a nivel mundial a un progresivo incremento, en frecuencia e intensidad, de los episodios de pérdidas o quiebres de inocuidad de los alimentos que han transformado definitivamente la relación entre los Estados, los consumidores y la industria. Causas principales de este fenómeno lo constituyen el explosivo aumento del flujo transfronterizo de mercaderías y personas, como consecuencia directa de una creciente integración política, económica y comercial, sumando al avance del conocimiento científico y al desarrollo de las tecnologías informáticas y de las comunicaciones que durante las últimas décadas se ha venido verificando. A este respecto los trade-off entre intensificación del comercio y riesgo

(1) Global Food Safety Initiative (GFSI) es una organización internacional de colaboración impulsada por la industria alimentaria para promover la seguridad alimentaria (<http://www.mygfsi.com>).

(2) Internacional Association for Food Protection, IAFP es una asociación de internacional profesionales de seguridad alimentaria comprometidos con Advancing Food Safety Worldwide®, que ofrece a sus miembros un foro mundial para intercambiar información sobre la protección del suministro de alimentos (<https://www.foodprotection.org>).

(3) Sistema de Información y de Apoyo a las SEREMIS de Salud, RAKIN, (<http://www.sistemarakin.cl>).

(4) Organización Mundial de la Sanidad Animal, Portal WAHIS (<http://www.oie.int/es/sanidad-animal-en-el-mundo/portal-wahis-datos-de-salud-animal>).

(5) Fuente: Programa Transforma Alimentos (<http://www.chiletransforma.cl/sector/alimentos-saludables>).

(6) El crecimiento demográfico y la concentración urbana de la población proyectada al 2030 suponen una demanda creciente de alimentos como tendencia global, abriendo una amplia gama de oportunidades de mercado para los países exportadores netos como Chile.

(7) El establecimiento del Programa Estratégico "Transforma Alimentos" coordinado desde CORFO constituye una apuesta concreta del Gobierno por fortalecer la competitividad del sector y profundizar su contribución al desarrollo del País en el mediano plazo.

(8) Categoría que agrupa alimentos funcionales, mínimamente procesados, naturales, para regímenes especiales, para intolerancias alimentarias, reducidos en, libres de; fortificados y/o suplementados, orgánicos, entre otros.

(9) Se considera como mediano plazo al año 2030.

de inocuidad se han transformado en un aspecto central en la definición de políticas públicas para el desarrollo de la industria alimentaria, cuyo objetivo se orienta a la generación de condiciones que permitan un equilibrio dinámico entre un Nivel Adecuado de Protección (NAP), frente a nuevos escenarios de exposición, compatible con un desarrollo competitivo, que dé garantías de acceso a los consumidores a alimentos inocuos y de calidad, en cualquier parte del mundo, sin poner en riesgo la salud pública ni el estatus fito y zoonosanitario del país que recibe estos productos.

Para establecer un NAP se debe comprender la problemática de la inocuidad como modelo de interacciones complejas, dinámico y multifactorial⁽¹⁰⁾, en donde el nivel de riesgo al que está expuesta la población no es estático y depende de un conjunto de variables que dan cuenta de las propiedades intrínsecas de los peligros, de las condiciones de entorno (espacio, tiempo, lugar) en las que estos tienen la posibilidad o no de transformarse en riesgos y en la percepción, más o menos objetiva que se tenga de ellos en un momento determinado. Sobre esto último se debe mencionar que vivimos una paradoja: a consecuencia del efecto de las TICs⁽¹¹⁾ en la democratización, masificación e inmediatez en el acceso a la información hoy resulta que mayor nivel de información, mayor es el grado de incertidumbre⁽¹²⁾ y en consecuencia de desconfianza con que los individuos enfrentan la toma de decisiones. Como

dice J.M. Mullet en su libro Comer sin miedo, "en ninguna época hemos contado con tanta abundancia y seguridad de los alimentos, y sin embargo nunca antes la ciudadanía se ha sentido más insegura respecto de ello" (Mullet, 2015).

Más allá de las subjetividades, hoy objetivamente enfrentamos, no solo en Chile, sino a nivel global⁽¹³⁾ desafíos derivados de una dinámica peligro-riesgo muy compleja y de distinta naturaleza. Producto de las condiciones ambientales, de comercio y bajo las nuevas condiciones de producción de la industria, se presentan dinámicas evolutivas y de adaptación que provocan la emergencia y/o re-emergencia de peligros biológicos supuestamente ya controlados, surgen nuevos, se expanden a nuevos territorios, se modifica su configuración y patogenicidad y desarrollan resistencia a fármacos (López, 2014), haciendo de su control una tarea crecientemente compleja. Por otra parte, se evidencia una creciente incidencia de peligros químicos⁽¹⁴⁾ sobre los que cada vez se tiene mayor evidencia científica respecto de los riesgos que representan para la salud de las personas, y para los cuales el avance tecnológico ofrece cada vez mayores posibilidades analíticas, diagnósticas, de prevención, de mitigación y control.

Junto a lo anterior enfrentamos nuevas problemáticas, tales como la intensificación de las alergias y las intolerancias alimentarias y la irrupción de una oferta excesiva en alimentos ricos en nutrientes críticos, que junto a malos hábitos de

(10) Población, migratorio, climático, económico, biológico, tecnológico, productivo

(11) TICs: Tecnologías de la Información y las Comunicaciones

(12) Hoy en día el acceso masivo e inmediato a innumerables y diversas fuentes de información a través de las TICs, contrario senso de lo que describe la literatura clásica respecto del manejo de la incertidumbre, parece actuar más bien reforzando creencias y convicciones de diferentes grupos, generando contradicciones que no solo no ayuda a cerrar las brechas de incertidumbre sino que las aumentan.

(13) Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria, 2015, (http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fergreport/en).

(14) Contaminantes químicos, ambientales, fármacos, alérgenos, tóxicos naturales, micotoxinas, entre otros.

consumo han derivado en una verdadera pandemia de sobrepeso y obesidad, con consecuencia en la presentación de cuadros de enfermedades crónicas no trasmisibles, hoy uno de los principales problemas de salud pública a nivel global asociada al consumo de alimentos (CEPAL, 2017).

En este sentido podríamos afirmar que enfrentamos un escenario de peligros cambiantes, en donde un aspecto muy relevante de sus dinámicas está dado por una creciente complejidad de la realidad y una capacidad cada vez mayor de comprenderla, generando la variación de los riesgos reales y percibidos y que en consecuencia nos exige una constante revisión y ajuste del nivel de protección consistente con las demandas de la so-

riedad. Ello ha derivado en una necesaria adecuación de los sistemas tradicionales de control, dando paso a nuevos paradigmas de seguridad alimentaria basados en el enfoque de evaluación, comunicación y gestión de riesgo y contruidos sobre mecanismos de trazabilidad a lo largo de las cadenas, desde la producción primaria hasta el consumidor final, bajo el concepto “del campo a la mesa” o más recientemente “del ambiente al consumidor”. Significando una revisión y reordenamiento de los roles, responsabilidades y funciones de los estados y la industria y los consumidores, constituyéndose, en los últimos años, en la base de reestructuración de las políticas públicas en materia de sanidad e inocuidad de los alimentos a nivel global (Barrera, 2010).



Archivo fotográfico ODEPA.

LA MODERNIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD EN PAÍSES DE VOCACIÓN ALIMENTARIA: UN ASPECTO CRÍTICO EN LA PROYECCIÓN DE SU DESARROLLO

En el contexto antes descrito, especialmente en los países de vocación alimentaria como Chile, existe la urgente necesidad de contar con sistemas de gestión de inocuidad y calidad crecientemente integrados a nivel local y armonizados en el ámbito internacional, que permitan asegurar un alto estándar de inocuidad frente a un entorno dinámico y de complejas interrelaciones, en donde la producción y el comercio de alimentos se encuentran fuertemente globalizados⁽¹⁵⁾, y en los que los peligros químicos, biológicos y/o físicos, potencialmente presentes a lo largo de las cadenas alimentarias, pueden poner en riesgo la salud de millones de personas en diferentes puntos del planeta en breves lapsos de tiempo, al mismo tiempo que provocar graves daños económicos a los países.

Al respecto nuevos paradigmas⁽¹⁶⁾ buscan hacerse cargo de estos desafíos proponiendo un tránsito desde modelos de

gestión múltiples y desarticulado, basado en las lógicas sectoriales, gobernadas por visiones de desarrollo⁽¹⁷⁾ muchas veces contradictorias y construidas desde aproximaciones correctivas/reactivas y focalizadas en el control de productos terminados; hacia modelos de mirada sistémica con creciente capacidad de integración y articulación interinstitucional, basados en lógicas preventivas a lo largo de las cadenas alimentarias⁽¹⁸⁾, que progresivamente han ido estableciendo sólidos puentes desde las distintas aproximaciones de desarrollo, para cumplir con el objetivo de garantizar a los consumidores, tanto a nivel doméstico como en los mercados externos, elevados estándares de inocuidad y calidad de los alimentos, acordes con sus expectativas de bienestar y calidad de vida, al tiempo que se compatibiliza ello con un ambiente competitivo sano, adecuado para un desempeño eficiente de la industria y de condiciones equitativas de comercio.

En una sociedad en transición hacia el desarrollo como la nuestra, en el último tiempo hemos asistido al derrumbe de muchas convenciones y costumbres en diversos ámbitos⁽¹⁹⁾, los que han sido, o están siendo, reemplazados por nuevas miradas siempre de estándares más exigentes en lo ético, político, técnico, social, organizacional, etc. El sector alimentario no ha sido la excepción a ello, así hemos

(15) Los alimentos son por lejos los bienes que se transan en mayor volumen en los mercados internacionales <http://www.fao.org/docrep/w9114s/W9114s06.htm>

(16) Las principales modelos que a nivel internacional interpretan estos nuevos paradigmas son libro blanco sobre seguridad alimentaria de la Comisión Europea, 1999, (http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/library/pub/pub06_es.pdf) y más recientemente en la Food Safety Modernization Act (FSMA) del FDA de los Estados Unidos de Norteamérica, 2011, (<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsma>).

(17) Sanitaria, Productiva, Económica y Comercial.

(18) Bajo el concepto del control de peligros y riesgos del campo a la mesa y más recientemente del ambiente al consumidor.

(19) Sociales, culturales, políticos, económicos, productivos, entre otros.

(20) Si bien desde un ámbito estrictamente técnico se podría argumentar que las percepciones de la población no siempre están en sintonía con la realidad científicamente demostrada, la verdad es que nos enfrentamos a una dinámica global de peligros que varían y en función de ello los riesgos se modifican, mientras por otra parte la incertidumbre y la desconfianza amplifica las percepciones negativas de la población. Ello nos demanda que la modernización de nuestro sistema de control de alimentos, se haga cargo del fenómeno nuevo de las percepciones, sus causas y efectos, en la formulación de las políticas, planes y programas.

visto como en los últimos veinte años una creciente sensibilidad de la población respecto de los efectos de los alimentos en su salud y bienestar. Así las cosas, hoy en día, la sociedad chilena, desde sus propias percepciones, exige frente a la oferta de alimentos de consumo nacional estándares tan elevados como los que cumple aquella exportable hacia los mercados más exigentes del planeta, presionando tanto a la institucionalidad pública, como a la industria a moverse hacia un otorgamiento de garantías de inocuidad y calidad, siempre por sobre las exigencias regulatorias vigentes⁽²⁰⁾.

Bajo estas premisas, para Chile resulta prioritario desplazar el eje de su modelo de control de alimentos desde el abordaje sectorial basado en el control y la fiscalización de productos, hacia un sistema crecientemente preventivo, integrado y sistémico. Ello requiere de una institucionalidad que facilite la convergencia entre la percepción de riesgos y los riesgos reales, a través del establecimiento de espacios formales de conducción y coordinación de los actores, la armonización de normas y procedimientos que permitan una gestión desde una perspectiva sistémica de las cadenas alimentarias e integrada desde la dimensión institucional; y el desarrollo de herramientas y capacidades para dar el soporte necesario a los procesos de evaluación de riesgos y su posterior gestión. Junto a ello se debe desplegar la implementación de estrategias de comunicación que apunten a entregar en forma transparente, oportuna y veraz, los antecedentes de peligros y riesgos para la población, en todo momento. Ello resulta clave para la generación del capital de confianza necesario de la ciudadanía hacia sus instituciones, aspecto indispensable para administrar la incertidumbre

especialmente en momentos de crisis (INTA, 2016).

A propósito de ello y como ya se ha señalado con anterioridad en este capítulo, el actual gobierno de la Presidenta Michelle Bachelet, ha impulsado un proceso de modernización y fortalecimiento de la institucionalidad alimentaria en la perspectiva de dejar sentadas las bases institucionales, organizacionales, técnicas y culturales de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria de vanguardia, acorde con los desafíos de mediano plazo que el país deberá enfrentar en su estrategia de hacer del sector alimentario un pilar fundamental de su desarrollo.

VENTAJAS DE UN MODELO BASADO EN LA PREVENCIÓN, LA MIRADA SISTÉMICA Y LA COORDINACIÓN INSTITUCIONAL

Institucionalidad de estándar internacional

El proceso de fortalecimiento de la institucionalidad alimentaria anunciado por el presente Gobierno, propone un proceso de ajustes progresivos que ponga la gestión de inocuidad en un estándar internacional comparable al de los estados miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, OECD. Para ello, define el concepto de sistema nacional integrado y crea una agencia que lo coordina y conduce. Aborda la gestión desde una perspectiva de cadena (no de sector o rubro). Vira el eje del aparato normativo fiscalizador para apoyar su labor en una forma efectiva en el conjunto de

actores del sistema, sean estos públicos o privados, a partir de la identificación y reconocimiento del rol que cumple cada uno de ellos en asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos⁽²¹⁾. Instala una mirada desde la prevención basada en el análisis de riesgos, creando capacidades institucionales en evaluación y comunicación de riesgos. Perfecciona y consolida las políticas planes y programas que hasta ahora han permitido alcanzar los actuales estándares de salud pública y de inserción en mercados internacionales; mejorando, corrigiendo y resolviendo vacíos, descoordinaciones, superposiciones, contiendas de competencias, etc. Desarrolla instrumentos e instala herramientas modernas de gestión de inocuidad basadas en el uso de la ciencia y focalizadas en la prevención, hoy no suficientemente desarrollados.

Equilibrio Regulatorio

La adopción de un modelo de gestión colegiado en niveles político, político técnico y operativo cumple con salvaguardar el interés de todas las instituciones con responsabilidad en materia de alimentos, según sus aproximaciones (sanitarias, productiva, económica y comercial), generando un equilibrio regulatorio que resguarda las garantías de salud pública de la población al mismo tiempo que genera entornos para un adecuado desempeño económico del sector productivo y condiciones justas de comercio.

Mejora de eficiencia en la gestión

En situaciones de normalidad, producto de una aproximación sistémica, ligada a la obligatoriedad de coordinación de las partes redundante en una mayor y más formal articulación institucional entre los

actores, con una mayor densidad en la coordinación de las acciones, con un uso más eficiente de los recursos públicos y resultados más eficaces, lo que impactará en una mejor gestión de los riesgos y por ende en mejores garantías para la población y mejor desempeño económico del sector.

En situaciones de crisis la gestión una alta densidad en las relaciones interinstitucionales permitir contar con protocolos únicos y consensuados entre todos los actores del sistema para actuar coordinadamente en la activación y ejecución en forma oportuna y efectiva de procedimientos técnicos, políticos y comunicacionales necesarios para contener, controlar y mitigar los efectos sociales, económicos, productivos, sanitarios y políticos de una crisis, dependiendo de la intensidad, amplitud y duración de la misma.

Contribución a la armonización normativa y homologación de procesos

La instalación de espacios y vínculos institucionales formales y permanentes contribuye a optimizar la eficacia y la eficiencia de la gestión del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, cerrando brechas, llenando vacíos, evitando contiendas de competencias, suprimiendo duplicidades, a través de la armonización de normas, la homologación de procedimientos, el intercambio y validación de información y resultados entre los distintos actores institucionales con responsabilidad en materia normativa y fiscalizadora. Esto permite por una parte mejorar el desempeño del sistema a nivel local y se constituye en un elemento clave para efectos de eventuales procesos de reconocimientos o equivalencias de sistemas con terceros países o bloques de países, hacia los que el mundo está

avanzando progresivamente y sobre lo que Chile necesariamente deberá iniciar tratativas en el breve plazo⁽²²⁾.

Contribución al manejo de incertidumbre y generación de confianza

El perfeccionar la institucionalidad para avanzar hacia un sistema basado en la prevención, en donde las decisiones se tomen a partir de información de base científica y se comunique en forma oportuna y transparente, contribuye a una mejor gestión de la incertidumbre, acrecentando la confianza de la ciudadanía en las instituciones, lo que en situaciones de crisis se constituye en un activo fundamental para un adecuado manejo y resolución de las mismas.

Respuesta a las expectativas del sector privado

El avance en la definición e implementación de una nueva institucionalidad con la promesa de dotar al país de un sistema moderno, de alto estándar internacional, capaz de hacer frente a los desafíos sectoriales en una perspectiva de largo plazo, genera expectativas en el sector productivo nacional que requiere de un acompañamiento de la institucionalidad pública acorde al nivel de desarrollo que ha adquirido y ve en la consolidación de este proceso una de las clave que permitirá perfeccionar el modelo de gestión de la inocuidad y calidad, intermediando la articulación público privada entre el mundo normativo regulador y el económico productivo, potenciando la colaboración y la confianza entre los actores, superando brechas y contribu-

yendo a la profundización de la inserción de la oferta alimentaria chilena en los mercados internacionales.

Contribución a la consolidación de la imagen de Chile como proveedor seguro y confiable de alimentos

Chile es el único país de la región de Latinoamérica y el Caribe que se encuentra transitado hacia un sistema integrado basado en los principios de aproximación sistémica de las cadenas alimentarias, coordinación interinstitucional de los actores públicos, acción preventiva, tomas de decisiones basadas en ciencia, y transparencia y participación frente a la ciudadanía. Ello contribuye a reforzar la imagen país de un sector alimentario a la vanguardia, no solo desde un punto de vista comercial y/o productivo sino en materia de garantías a los consumidores sobre la inocuidad y la calidad, lo que en el contexto de la agresiva competencia de países emergentes en los mercados globales, resulta determinante como elemento diferenciador de nuestra oferta. Esto último queda reflejado por ejemplo en el *Global Food Security Index*, el que sistemáticamente sitúa a Chile como el país mejor rankeado a nivel latinoamericano, siendo una de las variables que mayor peso específico le confiere a la construcción de este indicador; la existencia de una agencia especializada en inocuidad y calidad alimentaria.

Adicionalmente, a través de organismos multilaterales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, el Instituto Interamericano de Cooperación para la

(21) Tanto los productores como los consumidores juegan un rol preponderante en la mantención de la inocuidad de los alimentos.

(22) A nivel internacional, existe una creciente deriva de países y/o bloques de países por adoptar esquemas de reconocimiento y/o equivalencias de sistemas como una forma de viabilizar el desempeño de los esquemas de control de alimentos frente al crecimiento y sofisticación de la oferta y la intensificación del intercambio comercial.

Agricultura, IICA, la Organización Panamericana de la Salud, OPS, la Organización Mundial de la Salud, OMS, Codex Alimentarius y otros, se ha seguido con particular atención lo que ha ocurrido en el país en relación al desarrollo de la Agencia, sirviendo de modelo para países de Latinoamérica y el Caribe, lo que se ha ido materializado a través de la cooperación internacional, en múltiples formas de colaboración e intercambio, que junto con aportar al desarrollo de la institucionalidad de los respectivos países, ha contribuido a la consolidación del liderazgo de Chile en la región. Ello ha significado entre otras cosas que nuestro país, desde 2016 presida de la Comisión del Codex Alimentarius para Latinoamérica y el Caribe.

LOS TRES PILARES DEL PROCESO DE MODERNIZACIÓN DE LA INSTITUCIONALIDAD EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

La definición de una Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria al 2030

El año 2009 la Presidenta de la República Michelle Bachelet en su primer mandato, suscribió la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos 2009-2015. Esta Política fue desarrollada para convertirse en el marco de acción del Estado de Chile sobre el cual instalar un sistema nacional de inocuidad moderno e integrado, para perfeccionar la capacidad de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en Chile. Se estableció como sus principales propósitos el res-

guardar la salud de las personas, los derechos de los consumidores y favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria de alimentos, sustentándose en los siguientes principios:

- El derecho a la protección de la salud y a una alimentación inocua y saludable.
- Búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable.
- Garantía de transparencia y participación.
- Decisiones basadas en información y evidencia científica.
- Cumplimiento de las obligaciones en el ámbito internacional.

En ese momento se establecieron un conjunto de objetivos orientados a dar cuenta de las principales debilidades y fortalezas del sistema nacional de inocuidad de los alimentos y de los principales desafíos del país en este ámbito. Los objetivos planteados fueron los siguientes:

- Perfeccionar el marco regulatorio para reforzar la protección de la salud de las personas y los derechos de los consumidores.
- Fortalecer las capacidades científicas y tecnológicas necesarias para hacer más consistentes y eficientes la evaluación y gestión de los riesgos alimentarios.
- Modernizar los sistemas de control y vigilancia para hacerlos más preventivos, integrados y capaces de responder ante emergencias alimentarias.
- Favorecer el comercio internacional, perfeccionando los sistemas de control y certificación de las exportaciones, y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos.

- Promover en la industria alimentaria, en todos sus eslabones, prácticas de autocontrol basadas en la prevención y control de los peligros y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos, sin perjuicio de las actividades ineludibles de fiscalización, control y vigilancia que el Estado deba ejecutar.
- Desarrollar un marco institucional que facilite y promueva la coordinación y la complementación de las entidades públicas y abra espacios de participación a los consumidores y a todos los actores de la cadena alimentaria.

Habiéndose cumplido el periodo de vigencia de la Política, y ante la constatación que tanto el marco normativo como las necesidades y prioridades del país en estas materias han ido modificándose respecto del año de su lanzamiento, se ha dado inicio al proceso de su revisión y ajuste, que evalué los logros alcanzados en la implementación, proponga correcciones y mejoras en las áreas que resulten deficitarias e innove en aspectos no tratados, con el objeto de obtener una propuesta de política actualizada que dé cuenta de las necesidades del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria en su conjunto, en una proyección al 2030.

El proceso de actualización en curso, al que se ha convocado a actores del sector público, del privado, de la sociedad civil y de la academia, busca -además de reafirmar la necesidad de contar con la Ley que de existencia jurídica al Sistema Nacional Integrado y la agencia que lo coordine y conduzca -, recoger e incorporar en la política temas emergentes tales como: la calidad nutricional y autenticidad de los alimentos; la expresión territorial de los peligros y riesgos alimentarios; el reconocimiento de la

.....

“Hoy en día la sociedad chilena exige a la oferta de alimentos de consumo nacional estándares tan elevados como los que cumplen la oferta exportable a los mercados más exigentes del planeta.”

especificidad local de los sistemas de producción; el rol y responsabilidad de los distintos actores dentro del sistema; la necesidad de integración y armonización de políticas, planes, programas e instrumentos entre reparticiones con competencias en la materia; la vinculación formal del sistema de inocuidad y calidad con los sistemas de fomento, de protección social, de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i), de educación, entre otros; la instalación de capacidades y procesos institucionales en análisis de riesgos; el impacto de los entornos alimentarios en la manifestación de peligros y riesgos alimentarios; la complementariedad y coherencia con la política de alimentación y nutrición del Ministerio de Salud; la instalación de una cultura de inocuidad complementaria a las acciones de regulación y control; entre otros aspectos.

Contar con una Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria para el periodo 2017-2030 constituye junto al envío a tramitación parlamentaria del Proyecto de Ley que consagra la existencia jurídica de la Achipia como servicio público, los pilares fundamentales del proceso de fortalecimiento de la institucionalidad que el actual gobierno ha comprometido y que busca dejar sentadas las bases políticas, organizacionales, técnicas y culturales de un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimenta-

ria acorde con los más altos estándares internacionales, que permita ofrecer las mayores garantías de inocuidad y calidad a los consumidores de nuestros productos tanto en Chile como en el exterior; afianzando el prestigio y liderazgo internacional de Chile como país proveedor de alimentos seguros y saludables.

La creación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

La propuesta de crear por Ley el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (Snica) busca dar soporte jurídico e institucional al reconocimiento del rol y responsabilidades de los actores públicos y privados que participan en la cadena y que requieren coordinación y conducción para enfrentar riesgos y peligros alimentarios a través de la incorporación y mejoramiento de medidas, planes y programas que permitan la implementación de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los alimentos y sus principios constitutivos.

Los principios del sistema nacional de inocuidad y calidad Alimentaria son

- a) El derecho de las personas a la protección de la salud, disponiendo de alimentos inocuos y de calidad.
- b) La promoción de un desarrollo competitivo y responsable de la industria alimentaria, con pleno resguardo de la inocuidad y la calidad alimentaria.
- c) La transparencia y participación ciudadana en la política de inocuidad y calidad alimentaria.
- d) La fundamentación científica, transpa-

rente e independiente para apoyar las decisiones técnicas que se adopten.

- e) El enfoque sistémico a las problemáticas de inocuidad y calidad alimentaria.
- f) La acción coordinada de los organismos del Estado.
- g) La obligatoriedad en el cumplimiento de los compromisos y acuerdos internacionales en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

La sustentabilidad institucional y la proyección en el tiempo del proceso de modernización en curso, dependerá de la robustez jurídica administrativa con la que se le respalde. En razón de lo anterior un aspecto clave del fortalecimiento institucional en curso es contar con un marco legal apropiado, que cree el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y lo dote de las instituciones necesarias para su funcionamiento.

La instalación de una Agencia de Coordinación y Conducción del Sistema

Desde el año 2005 el Estado chileno ha comprometido esfuerzos materiales, humanos y económicos que han significado un avance en el tránsito progresivo hacia un modelo integrado y sistémico orientado a alcanzar crecientes niveles de coordinación interna y de armonización internacional, en la perspectiva de ir mejorando con ello el desempeño general del sistema, en beneficio de la protección de la salud de los consumidores y asegurando la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, tal como lo establece en sus objetivos

(23) El objetivo fundamental de la Comisión del Codex Alimentarius es establecer directrices racionales acordadas internacionalmente, a fin de que los sistemas nacionales de control de los alimentos se basen en criterios de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio y tengan en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países. Se considera que todos los objetivos que se enumeran a continuación son igualmente importantes para la consecución global de la visión estratégica. (<http://www.fao.org/docrep/004/Y2361S/y2361s03.htm>).

el Codex Alimentarius⁽²³⁾. Sin embargo todo lo anterior se ha construido sobre la base de un arreglo institucional poco robusto. La Agencia hoy formalmente es una Comisión Asesora Presidencial, que no cuenta con el estatus jurídico necesario para asegurar la sustentabilidad en el tiempo del trabajo realizado, ni aun menos su proyección. Ello representa un enorme riesgo en el proceso de consolidación de la modernización institucional en curso, dada la discrecionalidad que el

actual estatus institucional de la Agencia, les confiere a los actores convocados a ser parte del mismo.

Desde el punto de vista conceptual, se propone una aproximación y tratamiento sistémico de las problemáticas de inocuidad y calidad alimentaria de los distintos componentes que forman la cadena, considera una acción institucional coordinada e integrada bajo el marco del análisis de riesgos y reconoce explícitamente el rol y las responsabilidades



Archivo fotográfico ODEPA.

que tanto los actores públicos como los privados y la ciudadanía tienen en esta materia. Busca progresar en la modernización de las políticas, planes y programas en el control de alimentos, a través de una acción orientada a la corrección, mejoramiento e innovación de estos, basándose en principios de prevención, uso de información de base científica para la gestión, participación en la toma de decisiones y transparencia en la información las comunicaciones.

Del punto de vista metodológico, la Agencia se define como un organismo colegiado que opera en un sistema como su articulador; para lo cual se ha establecido que su ámbito de acción sean los espacios colaborativos en todos los niveles: políticos (consejos directivo y consultivos), político técnico (coordinación intersectorial) territorial (gobiernos regionales, locales) y con todos los actores del sistema, ya sean públicos, privados, academia y/o de la sociedad civil. La formalización jurídico administrativa permitirá dotar a la Agencia del mandato suficiente para ejercitar las funciones de:

a. ***Coordinación de la institucionalidad del sistema integrado de inocuidad y calidad de los alimentos e implementar la política.***

Corresponde al rol político técnico que debe asumir la Agencia en el contexto del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, en el entendido que un sistema complejo como este demanda de arreglos institucionales que lo doten de coordinación y conducción ya que ello no ocurrirá ni en forma espontánea ni se prevé que sea una solución eficiente que esta labor sea asumida por alguna de las partes que ya tiene roles definidos en el sistema.

Desde esta perspectiva la agencia debe cumplir en primer término con proponer una Política Nacional de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, y arbitrar las medidas, planes y programas tendientes a su ejecución, velando por el cumplimiento de su implementación. En segundo término debe ser la entidad responsable de generar espacios colaborativos a niveles políticos, técnicos, territoriales y operativos para la convergencia de los diferentes actores del sistema y debe promover y gestionar los arreglos institucionales necesarios para establecer vínculos formales, sustentables y permanentes entre las instituciones del estado con competencias en salud pública, fomento, I+D+i, protección social, educación, transferencia tecnológica, entre otras a objeto de incluir las variables de inocuidad y calidad en todas la políticas públicas pertinentes, de modo de dotar de consistencia y coherencia transversal a la acción del estado dentro del sistema. Por último debe convocar a la comunidad en la perspectiva de promover hábitos y conductas que permitan minimizar los riesgos de inocuidad entre todos los actores del sistema, reconociendo para ello los distintos entornos culturales, socioeconómicos y territoriales en que estos se producen.

b. ***Coordinación y soporte al proceso de análisis de riesgos del sistema nacional de inocuidad y calidad de los alimentos.***

Uno de los aspectos claves para mover el eje del sistema de control de alimentos desde su orientación correctiva/reactiva hacia una crecientemente preventiva lo constituye el desarrollo e institucionalización del marco conceptual y metodológico

del análisis de riesgo en el sistema. Por ello resulta estratégico el diseño, validación e implementación del proceso institucional de análisis de riesgo dentro del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, perfeccionando las capacidades ya existentes, fortaleciendo aquellas más débiles e instalando las faltantes.

Este proceso debe tener como principios la objetividad, la transparencia, la participación y la independencia en la elaboración de dictámenes científicos que apoyen la toma de decisiones político-técnicas de gestión. Proponiendo un procedimiento estandarizado que permita la implementación y operación del análisis de riesgo como metodología ordenadora y marco conceptual para el abordaje de las problemáticas. Debe establecer el levantamiento de necesidades desde los distintos actores del sistema, la priorización por parte de los actores institucionales competentes, la elaboración de un plan anual y su respectivo financiamiento, la ejecución de las evaluaciones, la comunicación de los resultados y su puesta a disposición para los gestores de riesgo para su eventual utilización en el desarrollo, perfeccionamiento o mejora de las políticas, planes y/o programas, bajo el principio que todas las políticas públicas en inocuidad y calidad tengan como fundamento información de base científica, transparente y confiable.

Para apoyar este proceso se debe además desarrollar herramientas de apoyo para la generación y análisis de información, apoyará el desarrollo de capacidades entre los actores del sistema, y prestará apoyo técnico y metodológico a los actores del sistema que así lo requieran.

c. **Vinculación de actores claves del sistema nacional de inocuidad y calidad de alimentos:**

El reconocimiento y vinculación de la agencia con los actores del sistema resulta clave en la perspectiva de la implementación del modelo conceptual y metodológico que respalda su accionar. En razón de lo anterior, entre las tareas estratégicas de la Agencia se cuenta establecer vínculos formales y directos con los sistemas de fomento productivo, de I+D+i, de educación, formación y capacitación, de protección social y de los consumidores, de desarrollo territorial, entre otros. Con todos ellos se busca promover la adopción, desde sus políticas públicas de las variables y conceptos de inocuidad y calidad como parte permanente del quehacer del Estado a través de las diferentes reparticiones públicas que participan del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, sea como entes responsables de la regulación, así como de aquellos que se desempeñaban en ámbitos económicos, sociales, culturales, de seguridad, comunicacionales, entre otros.

Con cada una de estas organizaciones, se pretende instalar relaciones institucionales que a través de actos formales que le den densidad y sustentabilidad en el largo plazo a la coordinación del sistema. Para ello se trabaja en identificar, proponer y formalizar, según sea el caso, arreglos institucionales orientados a cerrar brechas, elevar estándares, desarrollar capacidades y competencias y promover una cultura de inocuidad entre los actores del sistema. Del mismo modo se busca involucrar a los actores privados del sistema a través de la intermediación de sus organi-

zaciones gremiales, productivas, sociales, políticas u otras apelando a la responsabilidad social compartida y al deber ético de cada uno de ellos, en la tarea de garantizar los más altos estándares de inocuidad y calidad a los consumidores, en beneficio de la calidad de vida y bienestar de las personas y del desarrollo competitivo y sustentable de una industria clave en el desarrollo del país.

d. **Representación internacional de Chile en materias de calidad e inocuidad**

La inserción y liderazgo de Chile en materia alimentaria han ido demandando a la institucionalidad una creciente presencia e interacción en foros internacionales, organismos multilaterales y bilaterales, agencias técnicas de cooperación y otras. Si bien ello ha sido cubierto por los distintos actores institucionales con competencias en la materia, se hace cada vez más urgente la necesidad de una coordinación y conducción de estas interacciones mediante una agencia especializada que actúe como ente oficial frente a las distintas demandas y compromisos internacionales, que facilite los intercambios políticos, técnicos y comerciales entre el país y sus socios en el mundo. Adicionalmente contar con una agencia especializada ha contribuido al fortalecimiento del liderazgo de Chile como productor de alimentos inocuos y de calidad. En este sentido en el último tiempo ha existido un importante éxito reflejado en nombramiento de Chile como Secretaría del Comité del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), la elección como Secretaría de la red de incidentes relacionados con inocui-

dad alimentaria de los alimentos (por sus siglas en inglés FSIN) del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), la colaboración con organismos como la EFSA, BfR, DG Santé, FDA y USDA, con algunos de los cuales se ha formalizado esta relación a través de convenios o memorándum de entendimiento, la gran demanda cooperación que Chile ha recibido y canalizado a través de la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID), el IICA y la FAO y la participación constante de profesionales del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria en foros internacionales especializados.

LOS IMPACTOS ESPERADOS

Productores, industria y comercio

El proceso de modernización institucional con la creación del Snica ofrecerá un espacio de participación activa a través de la inclusión de los representantes del sector privado en un consejo consultivo, y una acción articuladora permanente a través del sistema de fomento productivo, acercando el mundo productivo al mundo regulatorio en una perspectiva de mayor colaboración, valorizándose la responsabilidad compartida y el rol activo de la industria y productores en el control de alimentos. Representará un salto cualitativo y modernizador de las capacidades del sistema en la prevención, el control y la mitigación de contingencias alimentarias, ayudando a minimizar los costos públicos y privados asociados. Fortalecerá la imagen de Chile como un país proveedor de alimentos seguros y saludables, mejorando las oportunidades de inserción en los mercados, la competitividad sistémica y

permitiendo a la industria un mejor control de los costos en esta materia.

Sociedad civil, consumidores organizados, individuos.

La tarea de lograr alimentos seguros y saludables, es una tarea compartida y requiere de una conducción y de un traspaso fluido de información veraz, confiable y útil. Esto se une además al hecho de que la sociedad chilena en su conjunto exige una oferta de alimentos nacionales con estándares tan elevados como los que cumple nuestra oferta exportable, presionando tanto a la institucionalidad pública como a la industria, a moverse hacia un otorgamiento de garantías de inocuidad y calidad, siempre por sobre las exigencias regulatorias vigentes. El establecimiento de espacios formales de participación que incluya a los consumidores y sus organizaciones, facilitará un grado creciente de transparencia y democratización de la información, estimulando la generación de confianza y credibilidad en el sistema y sus instituciones. Junto a ello la existencia de un servicio público competente, especializado y dedicado a la conducción y coordinación del sistema y sus actores, consolidará una imagen de autoridad, capaz de tomar medidas en situaciones de crisis y que éstas sean asumidas por todos los actores de la cadena, incluidos los consumidores.

Sector público

El modelo de gestión propuesto se basa en la experiencia internacional, pero también en la necesidad de seguir manteniendo y fortaleciendo el prestigio y reconocimiento ya alcanzado por los organismos públicos dedicados a la inspección y fiscalización. La armonización de normas, la homologación de procedi-

mientos y la reciprocidad y equivalencia en el tratamiento de la información de planes y programas, repercutirán en una mejora de eficiencia y eficacia de cada una de las instituciones, optimizando el uso y focalización de los recursos, impactando en un mejor desempeño del sistema. La configuración del Snica hará de los servicios públicos el reflejo de un Estado moderno, proactivo e integrador; en que cuya conformación confluirán no solo los responsables de la gestión de riesgos, sino también de los sistemas de fomento, de I+D+i, los productores y la industria, haciendo posible que la variable inocuidad y calidad alimentaria permeé las políticas públicas dedicadas a la producción de alimentos. Lo anterior, pondrá al sector público a la vanguardia regional en materia de control de alimentos, fortaleciendo el liderazgo internacional de las instituciones, el prestigio de sus funcionarios y el liderazgo alimentario del país.

Sector académico y científico

Para orientar el diseño e implementación de políticas públicas en inocuidad y calidad de los alimentos, es indispensable contar en forma sistemática con antecedentes, información y conocimiento basados en ciencia, generados desde procesos conocidos de evaluación de riesgos, y desarrollados por académicos e investigadores independientes que den garantías de objetividad y transparencia en sus dictámenes. Para ello se establecen vínculos formales de interacción entre los responsables de diseñar e implementar políticas públicas y los centros de investigación y generación de conocimiento científico, con el objeto de contar con mecanismos permanentes que permitan la identificación de problemas, el establecimiento de prioridades, y la

definición de agendas de trabajo para su abordaje y resolución. Por otra parte, en un contexto dinámico en donde los peligros, los riesgos y las percepciones de riesgo se modifican en forma acelerada y en dónde las variables territoriales resultan muchas veces determinante en la expresión de estos peligros, es fundamental contar con grupos de investigación locales capaces de dar respuestas adecuadas y oportunas a problemas cada vez más complejos.

El rol articulador de la Agencia en el sistema permitirá concretar la inclusión de la variable inocuidad y calidad alimentaria en la institucionalidad dedicada a la investigación, desarrollo e innovación, agregándole valor al concepto. Esta valoración traerá como consecuencia la canalización directa de recursos a los programas públicos de financiamiento de investigación y desarrollo, con el consiguiente avance científico, tecnológico y de conocimientos a nivel local, fortaleciendo a las instituciones. Por otra parte, ello permitirá la promoción y posicionamiento de la inocuidad y calidad alimentaria dentro de las necesidades de desarrollo de recursos humanos especializados en la academia a nivel nacional, contribuyendo así al cierre de la brecha de profesionales especializados en la materia.

Ámbito Internacional

El desafío actual de Chile es mantener y mejorar los procesos que permiten que los estándares de inocuidad y calidad se adapten a las exigencias de los mercados de destino y puedan hacer frente en forma rápida y segura a las contingencias que puedan suscitarse a fin de mantener las relaciones económicas y comerciales en el mejor pie posible. Si bien en el concierto internacional y en los ámbitos especializados, la Agencia ya

tiene presencia como entidad representativa en materia de inocuidad y calidad alimentaria, la instalación del sistema y la Agencia serán aspectos claves en la profundización del liderazgo a nivel mundial y especialmente a nivel latinoamericano que el país presenta en lo relativo a inocuidad y calidad de los alimentos. El proyecto de ley mejorará sus capacidades y atribuciones en lo que respecta a la coordinación y al vínculo con los organismos internacionales; permitirá asumir de mejor manera los compromisos que el país ha adquirido, a partir de la estrategia de desarrollo y apertura comercial definida y agilizará los procesos para la toma de posiciones país a nivel interno. Chile es el único país de la región que cuenta con una Agencia encargada de estos temas y ha sido capaz de formar un relato coordinado de los diferentes actores que participan en las acciones de control y fiscalización de alimentos, relato que posiciona al país como referente de confianza y credibilidad en el ámbito de la calidad e inocuidad alimentaria.

COMENTARIO FINAL

En la actualidad, un desafío mayor que enfrentan los sistemas de control de alimentos en el mundo es transitar hacia modelos de gestión de inocuidad desde los paradigmas convencionales hacia esquemas basados en principios de autonomía, transparencia y excelencia científica en la toma de decisiones, con una mirada sistémica de las cadenas, la integración y coordinación de las agencias con responsabilidades regulatorias y de control; y un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos. En Chile desde el año 2005, se ha venido



avanzando en esta perspectiva, fortaleciendo la institucionalidad a través de la creación en primera instancia de la comisión asesora presidencial en temas de inocuidad y calidad, para posteriormente darse a la tarea de la elaboración de una política nacional, la definición de lineamientos estratégicos, la adopción de modelos conceptuales y metodológicos, y el desarrollo de herramientas de soportes técnico y administrativos, lo que ha permitido un paulatino tránsito de un modelo de gestión sectorial al concepto de un sistema nacional integrado de inocuidad y calidad de los alimentos. Situa-

ción que el actual Gobierno espera consolidar a través de un proyecto de ley que consagre este sistema y lo dote de una agencia, bajo la forma de un servicio público, que lo coordine y conduzca dejando sentadas las bases institucionales, organizacionales, técnicas, y culturales de un sistema público de control de alimentos, robusto, sustentable y acorde a los más altos estándares internacionales, dando más y mejores garantías de inocuidad y calidad a los consumidores en Chile y del mundo y consolidando el liderazgo internacional de Chile en materia alimentaria.